

Helemaal terug van weggeweest: het inmaken en fermenteren van voedsel. Het wordt er niet alleen langer houdbaar van, maar ook waanzinnig lekker!

TEKST EN RECEPTUUR Simone van Thull
FOTOGRAFIE René Mesman



LEKKER GECON- SERVEERD



BELUGA-LINZEN-
SALADE MET
RODEBIETPICKLE

'DEZE VEGETARISCHE CEVICHE IS EEN GOUDEN VONDST'

rettic-ceviche

**VOOR- OF BIJGERECHT VOOR
2-4 PERSONEN**

**Bereidingstijd:
15 minuten + 2 uur
wachtijd**

Ingrediënten

• 500 g rettic in mooie dunne plakjes, op mandoline gesneden

Voor de tijgermelk

- 1 sjalot of kleine rode ui, grofgehakt
- 1 teen knoflook, grofgehakt
- 1 rode peper, grofgehakt
- 1-2 cm gember, grofgehakt
 - 80 ml citroensap
 - 125 ml sinaasappelsap (vers is echt lekkerder)
- 10 takjes koriander snuf zeezout

Benodigheden

mandoline, keukenmachine

Bereiding

Doe de plakjes rettic in een grote schaal.

Maak de tijgermelk door alle daarvoor benodigde ingrediënten in een keukenmachine te malen. Helemaal superglad hoeft niet, want dan krijgt de tijgermelk een onbestemde kleur. Ik vind het juist mooi om hele kleine spikkels rood en groen erdoorheen te zien.

Schenk de tijgermelk over de rettic en meng goed. Idealiter staat de rettic net onder.

Dek af en laat het liefst 2 uur staan zodat alle smaken goed intrekken.

beluga-linzen-salade met rodebietpickle

VOOR 2 PERSONEN

Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten

- 250 g belugalinzen
- 350 g rode-bietpickle met picklesap (zie recept hieronder)
- 3 el extra vergine olijfolie
 - 1 el sherryazijn
- 6 takjes verse tijm of 2 tl gedroogde tijm
- zout en versgemalen zwarte peper
- feta of geitenkaas (optioneel, ter garnering)
- rucola, ter garnering

Benodigheden

bolzeef en maatbeker

Bereiding

Zet een pan gezouten water op het vuur en breng aan de kook. Spoel de belugalinzen even af in een (bol) zeef.

Kook de linzen beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Dat is vaak iets korter dan staat aangegeven. Ik zet de wekker op 15 minuten en proef dan. Giet af door de zeef en laat goed uitlekken.

Giet de rodebietpickle af door een

zeef boven een maatbeker. Hevel de rode biet over in een ruime schaal waarin je de salade kunt mengen.

Schenk de helft van het picklesap uit de maatbeker apart in een kommetje. Dit kun je eventueel zo ook nog toevoegen. Maak de dressing door het overige picklesap te mengen met de olijfolie, de sherryazijn en de tijm. Breng op smaak met zout en peper.

Meng de lauwwarme linzen met de dressing en de rodebietpickle. Proef of de salade lekker op smaak is. Je kunt eventueel nog extra picklesap en/of olijfolie toevoegen.

Garneer met wat feta of geitenkaas en rucola

gerookte en gepickelde rode biet

VOOR 2 POTTEN VAN 500-55 ML

Bereidingstijd:

1 uur + 1 dag wachtijd

2-3 maanden (ingemaakt) tot

2 jaar (geweekt) houdbaar

In koelkast bewaren na opening.

Ingrediënten

- 1 kg verse rode biet, met schil, gewassen
 - 250-300 ml water
- 250-300 ml sherryazijn
 - 60 g suiker
 - 2 tl mosterdzaad
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 2 laurierbladeren, liefst verse
 - ½ tl zeezout

RETTIC-CEVICHE

TIP Heerlijk als voorgerecht met wat groentechips (van rode biet!) of goede tacochips, bij een vegetarische bonenstoof, op een broodje en als bijgerecht.

'NIKS SAAIE WINTERGROENTEN, ER IS KLEUR GENOEG'

Benodigdheden

vergiet, rookventje, rookmot,
2 glazen potten met schroefdeksel,
met een inhoud van 500-550 ml,
keukenpapier

Bereiding

Doe de bietjes in een pan met ruim water en breng aan de kook. Laat 30 minuten zacht koken. Giet af in een vergiet en laat even droogstomen.

Zet ondertussen het rookventje met de rookmot op het vuur. Zodra het begint te roken leg je de bietjes in het oventje. Schuif het deksel dicht en laat op zacht vuur 15 minuten roken. Zet het vuur uit, schuif het deksel open en laat afkoelen. Pel de bieten en snijd ze in blokjes van een cm.

Maak de picklevloeistof. Verwarm in een ruime pan het water met de azijn, suiker, peperkorrels, laurierbladeren en het zeezout. Roer tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost.

Voeg de blokjes gerookte biet toe. Laat 10 minuten op zacht vuur sudderen.

Schep de bietjes in de pot. Verdeel ze goed zodat er geen open plekken zijn. Vul de potten helemaal.

Giet de picklevloeistof over de biet. Laat even staan, druk een beetje aan en vul eventueel verder aan tot alles onderstaat en de potten tot aan de onderrand gevuld zijn.

Veeg de randen schoon met keukenpapier en draai de deksels erop. Bewaar in de koelkast

paarse oerwortelpickle met anijs

VOOR 2 POTTEN VAN 500-55 ML

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 dag wachttijd

2-3 maanden houdbaar (ingemaakt)

Ingrediënten

- 8 zwarte peperkorrels
- 1 tl anijszaad
- 600-700 g paarse oerwortel, geschild, in staafjes, in de lengte op maat gesneden van de pot, ca 10 x 1 cm
- 250-300 ml water
- 250-300 ml ciderazijn
 - 15 g suiker
 - 1½ el zeezout

Benodigdheden

2 glazen potten met schroefdeksel,
met een inhoud van 500-550 ml,
keukenpapier,

Bereiding

Verdeel de zwarte peperkorrels en het anijszaad over de potten. Ver-

deel dan de staafjes wortel over de potten. Verdeel ze goed zodat er geen open plekken zijn. De wortels slinken een beetje, dus vul de potten helemaal.

Maak de picklevloeistof. Verwarm in een steelpan het water met de azijn, suiker en het zeezout.

Roer tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost en giet de picklevloeistof over de wortels. Laat even staan, druk de wortels een beetje aan en vul eventueel verder aan tot alles onderstaat en de potten tot aan de onderrand gevuld zijn.

Veeg de randen schoon met keukenpapier en doe de deksels erop.

Zet in de koelkast. Laat 1 dag staan voor gebruik.



INMAAK- EN FERMENTEERBIJBEL

Van snelle komkommerpickle tot uitjes op vijgenazijn en van chili-jam tot vlierbloesemkefir; in de Inmaak- en Fermenteerbijbel van Simone van Thull vind je meer dan 230 recepten voor het inmaken en fermenteren van groenten en fruit. Natuurlijk ontbreken ook de condimenten en drankjes niet. De recepten zijn ingedeeld op conserveertechniek. CARRERACULINAIR.NL

TIP

Onder meer lekker bij burrata of mozzarella, roodlofsalade, bergkazen, schapenkaas, gebakken vis, groene salade, haring, makreel, gebakken aubergine, labneh en als bijgerecht.

